

Tawny Port Colheita 2000

Quinta do Noval Vinhos



Was für ein phantastischer, ganz besonderer Port aus bestem Hause! Nach 20 Jahren perfekt gereift und von Robert Parker mit 94 Punkten geadelt: "This is brilliant." Auch der Wine Specator ist hin und weg und vergibt 95 Punkte.

Weintyp	Fortified wines
Produzent	Quinta do Noval Vinhos
Region	Douro
Rebsorte(n)	Tinta Barocca Tinta Roriz Touriga Franca
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	20,5 %
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2000 Colheita Tawny Port is a typical field blend of grapes like Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinto Cão bottled in 2019 with 124 grams of sugar and a long cork. The last release seen was the 2015, but these are often bottled on demand. The class of the Tawny group this issue, this has the lushest and sweetest edge but equally fine structure and balance. Long on the finish, fresh but sexy, powerful but well integrated, this is brilliant. This isn't even a 20 Year Tawny yet, but it punches well above its weight. Craftsmanship and high-quality fruit make this a big winner." - Mark Squires

95/100 Punkte Wine Spectator

"My favorites of the younger colheitas poured were the 2000 (95 points, non-blind), sweet and delicate, with rich hazelnut and smoky flavors."

Bewertungen und Pressestimmen

94 Punkte - Wine Enthusiast

"A single vintage tawny, this is gorgeously nutty with dried fig and raisin flavors while keeping plenty of freshness and orange zest flavors. The wine is rich, full in the mouth, intense, hinting at the wood in which it was aged and bringing in spice and pepper as well as more aromatic fruits. Like all tawnies, it is ready to drink." -Roger Voss

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Zu den Portweinen, denen man recht selten begegnet, die aber einen legendären Ruf besitzen, gehören die Colheitas. Sie sind so etwas wie die Zwitterwesen am Douro. Es sind Vintage Ports aus einem Jahrgang, werden aber oxydativ ausgebaut, und gehören deshalb zu den Tawny Ports. In der Quinta do Noval wird diesem Stil ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil. Hier wird nur beste Frucht von alten Gemischten Sätzen von den besten Schieferterassen verwendet. Christian Seely und sein kongenialer Önologe António Agrellos haben hier wieder ganze Arbeit geleistet, die von Robert Parker, dem Wine Spectator und dem Wine Enthusiast entsprechend gewürdigt wird.

Tasting Note

Sobald man diese Colheita ins Glas bekommt, denkt man unwillkürlich: "Was für ein phantastischer Wein, warum trinkt man Port eigentlich so selten?" Der Tawny zeigt sich in typisch Rostbraun mit goldenen Reflexen und duftet verschwenderisch nach Ahornsirup und karamellisierten Nüssen, nach Feigen, Rosinen und Orangen samt ihren Schalen. Begleitet wird dieser Eindruck von indischen Gewürzen und ein wenig Leder und Sandelholz. Am Gaumen wirkt die Colheita druckvoll und süß zugleich. Die Reben werden entsprechend früh gelesen, um mit ihrer Weinsäure die Süße von rund 124 Gramm zu kontern, was hier vorbildlich gelingt. Dies ist ein großartiger Wein mit zusätzlichen Noten von Walnüssen und Aprikosenkompott, etwas kandiertem Ingwer und Muskat. Der Tawny Port steht jetzt in der Blüte seines Lebens.

Passt zu

Wildgeflügel, gegrilltem Hummer mit Bisque, gereiftem Hartkäse, dunkler Schokolade und Kuchen mit karamellisierten Nüssen.

Weingut

Quinta do Noval Vinhos hat seinen Stammsitz in Vila Nova de Gaia vis à vis von Porto, im Herzen der Portwein-Erzeugung. Das Gut zählt zu den ältesten Portweinhäusern mit einer verbrieften Geschichte bis in das Jahr 1715 zurück. Doch die Weingärten liegen natürlich am Douro in der Nähe von Pinhão, wo atemberaubend steile Schieferterassen die Grundlage für die legendären Ports und Rotweine des Guts bilden.

Es versteht sich von selbst, dass 300 Jahre Geschichte voller Wendungen waren, doch die moderne Geschichte fängt im Jahr 1993 an, als AXA Millésimes (die auch andere Weltklasse-Weingüter wie Pichon Baron, Disznókö, Château Suduiraut oder Château Pibran unter ihren Fittichen haben) das Gut kaufte und sich entschloss, mit einer bis dahin beispiellosen Qualitätsoffensive das Niveau der Weine radikal zu verbessern. Alte Terrassen-Lagen wurden rekonstruiert, einfache Rebsorten durch hochwertige ersetzt, ein neuer Keller wurde gebaut

und die uralten Vinifikations-Methoden wieder eingeführt. Dazu reduzierte man die Lese drastisch auf durchschnittlich 30-35 hl/ha und engagierte mit Christian Seely als Technischem Direktor und António Agrello als Önologen zwei anerkannte Koryphäen.

Über 20 Jahre später hat Quinta do Noval wieder seinen Ikonen-Status früherer Jahrhunderte zurückerobert. Symbolisch steht dafür der Noval Nacional, ein Port, der von einer Mini-Parzelle mit ungepfropften Reben stammt und zu den besten Weinen der Welt zählt. Doch auch das weitere Portfolio kann sich sehen lassen. Bei den Ports glänzen die 10-, 20-, 30-, und 40-jährigen Tawnys, dazu kommen der Vintage, der LBV und der Noval Black. Für viel Furore sorgen auch die Rotweine der Quinta, die zu den besten am Douro gehören.

Vinifikation

Die Quinta do Noval Tawny Port Colheita 2000 stammt aus alten terrassierten Steillagen am Douro, in denen sich noch so genannte Gemischte Sätze befinden, also Mischungen von Traubensorten wie Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão und Tinta Roriz, die gemeinsam gelesen und vergoren werden. Die Trauben wurden entrappt und mit den Füßen ganz traditionell in steinernen Lagares getreten, wo sie auch vergoren wurden. Der Wein wurde dann rund 16 Jahre hinweg in großen Holzfässern ausgebaut, ohne dass diese Fässer wieder aufgefüllt worden wären. Durch den jährlichen Schwund an Verdunstung legt sich Luft auf den Wein und er oxidiert langsam.